

Apéritif « Classique »

(5 pièces/Personne)

Tomate cerise façon « Pomme d'Amour »
Pic de saumon frais, en croûte de sésame torréfié
Dés de fêta, mini ratatouille à l'essence d'estragon
Fine gelée de betterave parfumée à l'orange, fromage frais
Brochette de chèvre frais aux éclats de pistache
Crevette en dentelle de radis noir
Brochette de chaud froid de poulet au curry
Wrap de saumon fumé algue Nori
Brochette de tomate mozzarella au basilic frais
Blini de tarama zeste d'orange confit
Navette de rilette au thon

Entrée

Galet « Black & Stone »

Vague de Saumon fumé en duo de crevette en dentelle de radis noir

Pièce de Traiteur

Terrine de foie gras au gingembre « Maison », Chutney de figue aux noix

Salade en « Bol Perla »

Salade Fraicheur (œuf de caille, tomate, fêta, radis, abricot, noix)

2 Plats individuels au choix

Fricassée de volaille sauce aux Shitaké, légumes glacés

Ou

Cassolette de crevette sauce curry mangue

Ou

Tajine d'agneau à la confiture de Coing

Ou

Tajine de poulet aux citrons confits & olives

Ou

Cassolette de cabillaud sauce normande

Desserts

Assortiment de pâtisseries sur présentoir (selon nos parfums du moment)

Inclus

Pain, Bains-Marie, vaisselle & couverts Fooding, serviettes cocktail
Boissons soft (eau plate & gazeuse, coca-cola) Thé à la menthe et café

**Repas servi au buffet*